

EVALUACIÓN DE ATRIBUTOS SENSORIALES Y VALORACIÓN NUTRICIONAL, EN CEREZAS (*PRUNUS AVIUM* L.) CV. RAINIER, ALMACENADAS CON ATMÓSFERA MODIFICADA EN IV GAMA

Loyola, N.*; Acuña, C.; Castillo, F.

Facultad Ciencias Agrarias Universidad Católica del Maule. Escuela de Agronomía. Km 6 camino Los Niches, Curicó, Región del Maule. Chile.

nloyola@ucm.cl

PALABRAS CLAVE: IV gama, cerezas, atmósfera modificada, MAP

En el presente estudio se propuso evaluar el efecto de la técnica IV gama en la conservación de cerezas (*Prunus avium* L.) cv. Rainier mínimamente procesadas, evaluando los atributos sensoriales, parámetros nutricionales y físico/químicos. El almacenaje consistió en el uso de distintas concentraciones de CO₂ y de O₂ (T₀: atmósfera normal; T₁: 30% CO₂, O₂ atmosférico y 60% N; T₂: 35% CO₂, O₂ atmosférico y 65% N) más un recubrimiento comestible de ácido cítrico al 1% en T₁ y T₂, bajo condiciones de frío (3-5°C) y humedad relativa 90-95%. Se utilizó un diseño experimental completamente al azar con tres repeticiones,

efectuando mediciones en tres momentos; 15, 30 y 45 días finalizado el almacenamiento. Para el análisis estadístico se utilizó el programa SPSS Statistics 23, aplicando un análisis de varianza (ANDEVA) y comparación de medias, mediante el test de Tukey con un nivel de confianza del 95% (p≤0,05). Las cerezas del tratamiento T₂ (35% CO₂, O₂ atmosférico y 65% N), más la adición de ácido cítrico, registraron la mejor valoración nutricional, considerando el contenido de azúcares totales y ácido ascórbico, pero menor aceptabilidad. Palabras claves: Panelistas, nutrición, almacenaje, gases, aceptabilidad.